

Tevairoa RESTAURANT



Ouvert tous les soirs à partir de 18h30 à l'exception des soirs de buffets, les Lundi & Vendredi à partir de 19h00

Open daily from 6.30 pm

except buffet evenings on Monday & Friday at 7.00 pm

毎日6:30pmオープン

月、金曜日はビュッフェのため7:00pmオープン



Venez déguster nos buffets Polynésiens tous les Lundis et nos buffets Fruits de Mer tous les Vendredis à partir de 19h00

Un spectacle traditionnel Polynésien vous sera proposé à partir de 20h15

Enjoy our Traditional Polynesian Buffet every Monday & Seafood Buffet every Friday beginning at 7.00 pm

An authentic Polynesian Show is performed at 8.15 pm

月曜日はポリネシアンビュッフェ、金曜日はシーフードビュッフェ

月、金曜のポリネシアンダンスショーは8:15pmスタート

Pour nos clients en ½ pension et pension complète, une entrée, un plat et un dessert

For our guests with a meal plan,

one starter, one main course and one dessert

夕食付きパッケージのお客様は、アラカルトメニューよりお一人様3品お選びください。

前菜、メイン（パスタ、肉料理、または魚料理）、デザート

*** Supplément en pension complète ou en demi pension

*** Extra Charge for our guests on a meal plan

***このマークの付いたお料理は追加料金がかかります。

 Plat Végétarien / Vegetarian Dish/ベジタリアンメニュー

Cuisine Légère / Healthy & Low calorie Cuisine /ヘルシーメニュー

Les Entrées Froides

Cold Appetizers / 冷たい前菜

***M médaillon de Foie Gras au Cacao et son Rougail de Papaye

Medaillon of Foie Gras with Cocoa, and, Papaya Rougail

***カカオとフォアグラのメダイヨン、パパイアのルガイユ (ソース)

3 000 cfp

*** 300 cfp



Déclinaison de Thon Rouge Cru Aux Saveurs du Pacifique

Red Tuna Fish Platter Polynesian Flavours

赤マグロのデクリネゾン(盛り合わせ) ポリネシア風味

2 600 cfp

Boeuf Mariné Façon Thai ,

Accompagné d'une Salade Croquante de Légumes

Marinated Beef with Thai dressing, and Crispy Vegetables Salad

ビーフのマリネ タイ風かりかり野菜のサラダ添え

2 300 cfp



Mesclun aux Algues Marinées et Tomates Confites

Marinated Seaweed Mesclun & Crystallized Tomatoes

トマトのコンフィと海草マリネのメスクラン

1 900 cfp



Carpaccio Marbré de Crevette,

Saumon et Mahi Mahi avec sa Vinaigrette d'Agrumes

Shrimp, Salmon & Mahi-Mahi Carpaccio with a Citrus Fruit Dressing

マヒマヒ、サーモン、エビのカルパッチョ シトラスフルーツドレッシング

2 600 cfp



Farandole de Poissons Fumés,

Accompagnée de Crème Citron Vodka & Raifort

Assortment of Smoked Fish and Lemon Vodka Cream & Horseradish

スモークフィッシュのファランドール

レモンウォッカクリームとホースラディッシュ添え

2 300 cfp

Les Entrées Chaudes

Hot Appetizers / 温かい前菜

Mousseline de Potiron et Minute de Mahi Mahi, à la Vanille

Purée de Pumpkin & "One Minute" Grilled Mahi Mahi Fish, with Vanilla

かぼちゃのピューレとマヒマヒのミニユットグリル バニラ風味

2 000 cfp



Minestrone de Légumes Polynésiens à la Mousse de Coco

Minestrone of Polynesian Vegetables with its Coconut Mousse

ココナツムースとポリネシアの野菜のミネストローネ

1 600 cfp

Tempura de Queues de Crevettes Sauce Piment Doux et Soja
Shrimp Tempura, Soya & Sweet Spicy Sauce
エビのてんぷら しょうゆとスイートスパイシーのソース

2 700 cfp

Saint Jacques et Shitaké en Raviole Frità l'Huile de Truffe
Scallops and Fried Pasta "Raviole"
with Japanese Mushroom and Truffle Oil
ホタテ貝としいたけのラビオリフライ トリュフオイル風味

2 800 cfp

Les Pâtes

Pasta/パスタ

✓ Tagliatelles Fraîches aux Légumes verts, Curry de Lait de Coco
Home-made Tagliatelle with Mixed Green Vegetables,
Coconut Milk & Curry Sauce
緑野菜のタリアテーレパスタ ココナッツミルクのカレーソース

2 100 cfp

Penne à l'Arrabiata, Emietté de Blanc de Volaille
Tomato Penne Pasta, Grilled Chicken Crumble
チキンのペンネアラビアータ

2 400 cfp

Linguini aux Saint Jacques, à la Crème de Truffe Blanche
Linguini Pasta with Scallops, Creamy White Truffle Sauce
帆立貝のリングイネパスタ 白トリュフのクリームソース

2 700 cfp

✓ Risotto aux Cèpes et Asperges, Copeaux de Parmesan
Asparagus & Mushroom Risotto, Parmesan Shavings
きのこアスパラガスのリゾット、パルメザンチーズ

2 600 cfp

Les Viandes

Meat 肉料理

Filet de Veau Piqué aux Crevettes, Tatin de Légumes Locaux,
Sauce Citronnelle
Fillet of Veal with Shrimp, Tatin of Local Vegetables,
Citronella Sauce
エビと子牛のフィレ ローカルお野菜のタタン レモンソース添え

3 400 cfp

Tournedos de Bœuf Grillé, Sauce Acidulée aux Oignons,
Polenta aux Olives, Pôelée Persillée de Giroles
Grilled Beef Tournedos, Acidulated Onion Sauce,
Olive Polenta, Panful of Chanterelle Mushrooms
ビーフのグリル オニオンソース オリーブポレンタときのご添え

3 700 cfp

***** Carré d'Agneau Rôti, Semoule de Fruits Secs,
Concassée de Tomate, Jus Simple au Thym**

Roasted Rack of Lamb, Dry Fruit Semolina,
Crushed Tomato, Thyme Sauce

子羊のロースト ドライフルーツ、トマト、タイムソース

4 300 cfp
*** 500 cfp

**Pavé de Chevreuil aux Noisettes, Crème de Porto, Purée de Potiron,
Spaghetti de Courgettes à la Noix de Cajou**

Fillet of Venison with Hazelnut, Port Sauce, Mashed Pumpkin Spaghetti
of Zucchini with Cashew Nut,

ヘーゼルナッツとノロシカのポワレ ポルトーのクリームソース

カシューナッツのパスタ風ズッキーニ、かぼちゃのピューレ添え

3 500 cfp

**Magret de Canard Laqué, Pôelée de Champignons
et Navets Glacés au Miel**

Peking Duck Breast, Panful of Mushrooms & Turnip Frozen with Honey
Magret de Canard ロースト マッシュルームのポワレとかぶのハチミツ風味

3 300 cfp

**Blanc de Volaille en Croûte de Fafa, Bok-Choy aux Petits Lardons, Sauce
Coco**

Chicken Pie with Local Spinach, Chinese Cabbage with Bacon, Coconut
Sauce

チキンパイ ほうれん草、キャベツ、ベーコン、ココナッツソース

3 000 cfp

Les Poissons & Crustacés

Fish & Seafood 魚料理&シーフード

Timbale de Fruits de Mer, Sauce Crustacé, Quenelle de Thon

Mix Seafood, Shellfish Sauce Tuna Quenelle

エビ・カニソースのまぐろのクネルとシーフードのタンバル

3 400 cfp

**Pavé de Saumon Cuit à l'Unilatéral, Crème de Céleri, Tombé de Poireaux
à l'Anis**

Pan Cooked Salmon, Cream of Celery, Leeks

サーモンのグリル セロリのクリームソース、ウイキョウのねぎポワレ添え

3 800 cfp

**Bec de Canne, Sauce Vin Rouge Son Embeurrée de Choux
et ses Oeufs de Caille Pochés**

« Bec de Canne » Fish , Red Wine Sauce Buttered Cabbage
& its Nuail Poched Eggs

《バック ドゥ カン》フィッシュ、赤ワインソース キャベツのバターソテー、
うずらのポーチドエッグ添え

3 500 cfp

**Filet de Thon rouge Mi-Cuit, Risotto au Lait de Coco,
Emulsion de Mangue**

Fillet of Half Cooked Red Tuna, Coconut Milk Risotto, Mango Emulsion
赤マグロのフィレ ミディアム ココナッツミルクのリゾット

3 300 cfp

**Croustille de Gambas au Sésame, Sauce Curry, Turban de Légumes à l'Huile
de Noisette**

Pan fried Prawns with Sesame, Curry Sauce, Mixed Green Vegetables,
Hazelnut Oil

えびのかりかりソテー カレーソース ヘーゼルナッツオイルで炒めたミックス野菜

3 800 cfp

*****Langouste Grillée, Sauce Corail, Palet de Riz Safrané**

Grilled Lobster, Coral Sauce, Saffron Rice

ロブスターのグリル コーラルソース サフランライス添え

6 800 cfp

*** 1 500 cfp

Le Menu Fleur

Flower Menu / フラワーメニュー

A la Découverte des Fleurs Polynésiennes

Discovering Polynesian Flowers

ポリネシアのお花で香りをつけたメニュー

6900 cfp

Emietté de Crabe au Pamplemousse,

Fine Gelée d'Hibiscus au Gingembre

Crabmeat & Grapefruit Cocktail, Hibiscus Flower & Ginger Jelly

かにとグレープフルーツのカクテル ハイビスカスとジンジャーのゼリー

Aiguillette de Poisson du Lagon, Beurre à la Fleur de Tiaré de Tahiti,

Mousseline de Potiron à la Cannelle

Fillet of Fish From Our Lagoon, Tiare Tahiti Flower Flavoured Butter,

Pumpkin & Cinnamon Mash

ラグーンフィッシュのフィレ ティアレタヒチのバター風味 かぼちゃのムスリーヌ添え

Soufflé Chaud à la Fleur de Frangipanier,

Sorbet Chocolat et Gingembre

Warm Frangipani Flower Flavoured Soufflé, Ginger Chocolate Sorbet

フランジパニーの温かいスフレ ジンジャーとチョコレートのシャーベット

Les Desserts

Dessert/デザート

1 500 cfp

Assiette de Fromages

Cheese Plate Selection

チーズの盛り合わせ

Compotée d' Ananas au Poivre de Séchouan, Glace Pinacolada, Mousse Mascarpone

Stewed Pineapple with Sichuan Pepper, Pinacolada Ice Cream, Mascarpone Mousse

パイナップルのコンポート séchouan ペPPER風味 ピナコラダ アイスクリーム
マスカラポネムース

Irish Coffee Version Verrine

Irish Whisky Custard, Coffee Jelly and Whipped cream

アイリッシュウイスキーカスタード&コーヒーゼリー 生クリーム

Tartare de Fraises au Gingembre, Gelée de Concombre et Sorbet Menthe Citron

Strawberry Tartar with Ginger, Cucumber Jelly, Mint and Lemon Sorbet

苺のタルタル ジンジャー風味 キュウリのゼリー&レモンミントシャーベット

Transparence de Fruits Rouges, Mousse Citron Gingembre, Sorbet Corossol

French Sweet Short crust with Raspberry, Lemon and Ginger Mousse, Corossol Sorbet

フレンチスイートショートクルスト ラズベリーソース
レモン&ジンジャームース コロソルシャーベット

Biscuit Chocolat Guanaja, Mousse au Chocolat Blanc

Chocolate Guanaja Biscuit, White Chocolate Mousse Guanaja

チョコレートビスケット ホワイトチョコレートムース

Gaspacho Exotique, Granité Menthe

Exotic Gaspacho, Mint Water Ice

南国風ガスパチョ ミントウォーターアイス

Moelleux au Chocolat, Shot au Lait d' Amande, Glace Vanille

Sweet Chocolate Cake, Almond Milk Shot, Vanilla Ice Cream

チョコレートケーキ アーモンドミルクショットソース バニラアイスクリーム

Glace au Get27 Tuile au Speculos

Frozen Get 27 Liqueur Parfait, Speculos Biscuit

フローズンリキュール Get27 スペキュロスビスケット